BAVAROIS AUX CASSIS

Préparation: 30 minutes (A faire 24 h à l'avance). Pour 8 personnes: 700 g de cassis, 250 g de sucre, 125 g d'eau, 12 g ou 5 feuilles de gélatine, 250 g de crème fraîche, 50 g de sucre glace.
Extraire la pulpe de cassis, soit à la centrifugeuse à jus de fruits, soit au moulin à légumes muni d'une grille fine. Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'entrée en ébullition franche du sirop. Retirer du feu. Ajouter la pulpe de cassis, et une à une, les feuilles de gélatine bien détrempées. Au contact du liquide chaud elles fondent immédiatement. Bien remuer pendant cette opération. Filtrer ensuite le mélange dans une passoire fine pour isoler les particules de gélatine qui ne se sont pas mélangées. Laisser ensuite complètement refroidir, puis incorporer légèrement la crème fouettée avec le sucre glace. Verser dans un moule beurré, moule à charlotte, moule à brioche par exemple. Mettre 24 h en réfrigérateur, sur une des clayettes centrales. Pour démouler, plonger le moule 30 secondes dans de l'eau tiède, essuyer le moule et le retourner sur un plat.

CHARLOTTE CASSIS-FRAMBOISE

Pour 6 personnes: 300 g de framboises, 300 g de cassis, 30 biscuits à la cuillère, 1/2 verre d'eau, un verre à liqueur de kirsch, 25 g de sucre en poudre, 12 g de sucre vanillé, 4 feuilles de gélatine, 1/2 pot de gelée de cassis, 25 cl de crème fraîche, 50 g de sucre glace.
Lavez et séchez les cassis, placez-les avec les framboises dans un saladier. Réservez 100 g du mélange pour le décor. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez l'eau avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. A ébullition, retirez du feu, ajoutez le kirsch. Séparez ce sirop en deux moitiés. Faites fondre la gélatine dans l'une des moitiés et arrosez-en les fruits. Fouettez la crème fraîche avec le sucre glace. Laissez fondre la gelée de cassis à feu doux. Imbibez légèrement les biscuits à la cuillère avec l'autre moitié du sirop. Disposez-les ensuite sur le fond et les bords d'un moule à charlotte, la partie bombée placée contre le moule. Versez la gelée liquide de cassis dans le gâteau, délicatement. Avec un pinceau, imbibez aussi la partie plate des biscuits à la cuillère. Mélangez les fruits avec la crème fouettée, remplissez-en la cavité du moule. Recouvrez de biscuits, posez par-dessus une assiette surmontée d'un poids. Laissez reposer au froid 5 à 6 heures. Pour servir, démoulez la charlotte, décorez le dessus avec les fruits réservés. Accompagnez d'un coulis de fruits rouges.

COUPE VIGNERONNE

Pour 6 à 8 personnes: 1/2 litre de vin rouge assez corsé (Côtes du Rhône, Cahors), 1/2 litre d'eau, 100 g de sucre, 2 morceaux de cannelle, 800 g de groseilles rouges, 200 g de cassis.
Faites chauffer le vin et l'eau avec le sucre et la cannelle jusqu'à ébullition. Retirez du feu, versez-y les fruits lavés et égrenés. Laissez refroidir, servez bien frais.

DELICE AU CASSIS

Pour 8 personnes. Préparation: 1 h (de préférence la veille). Cuisson: 25 min. Pour la génoise: 3 oeufs, 30 g de farine, 30 g de fécule, 60 g de sucre, 1O g de beurre. Pour la mousse au cassis: 250 g de baies de cassis, 100 g de sucre semoule, 6 feuilles de gélatine, 30 cl de crème fraîche, quelques gouttes d'huile. Pour le glaçage: 2 feuilles de gélatine, 150 g de bonne gelée de groseilles.
Beurrez et farine, un moule à manque rectangulaire. Préparez une pâte à génoise. Versez-la dans le moule. Lissez la surface avec une spatule et faites cuire au four préchauffé à thermostat 6 1/2 (190 °C) pendant environ 15 min. Laissez refroidir 5 mn dans le moule, puis démoulez le biscuit sur une grille Laissez-le refroidir. Préparez la mousse: faites cuire les baies de cassis avec le sucre sur feu doux pendant 10 mn. Mixez-les, puis passez-les au travers d'un chinois. Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide, puis mélangez-les au sirop de cassis encore chaud. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur en prenant soin de remuer de temps en temps la préparation. Battez la crème fraîche liquide très froide en chantilly. Lorsque le sirop de cassis additionné de

gélatine est sur le point de prendre incorporez lui délicatement cette chantilly. comme vous le feriez pour des blancs d'oeufs en neige. Découpez le fond de biscuit aux dimensions d'un moule rectangulaire inoxydable à bord haut et amovible Déposez le biscuit coté doré sur le fond. Huilez les bords du moule au pinceau. Versez la crème au cassis sur le fond de biscuit. Lissez le dessus avec une spatule et faites prendre pendant une heure au congélateur, ou une nuit au réfrigérateur. Faites ramollir les deux dernières feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer la gelée de groseilles. Ajoutez en remuant les feuilles de gélatine bien essorées. Sortez le gâteau du froid et nappez la mousse de cassis prise avec ce glaçage. Au moment de servir, passez délicatement une lame de couteau le long des parois du moule pour détacher la mousse et le glaçage, en faisant bien attention de ne pas rayer le moule. Démoulez avec précaution et faites glisser le délice au cassis sur un plat de service. Remettez-le au frais pendant un quart d'heure. Servez-le entier, ou découpez-le en cubes rangés en quinconce sur le plat.

GATEAU ROULE AUX CASSIS

Pour 6 personnes. Gâteau roulé: 125 g de sucre, 125 g de farine, 50 g de beurre, 4 oeufs, 2 feuilles de papier sulfurisé. Compote de cassis: 1 kg cassis, 500 g de sucre, 1 cuillère à soupe de sucre glace.

Préparer le gâteau roulé: beurrer très largement les feuilles de papier taillées aux dimensions de la tôle du four. En poser une sur la tôle. Travailler 10 minutes le sucre et les jaunes d'oeufs. Ajouter le beurre fondu. Battre les blancs en neige ferme. Ajouter au mélange la moitié de la farine. Mélanger. Ajouter ensuite la moitié des blancs d'oeufs en les incorporant délicatement. Mettre le reste de la farine puis le reste des blancs d'oeufs. La pâte doit être assez ferme. La verser au centre du papier posé sur la tôle. Etaler jusqu'à 3 cm des bords. Faire cuire à four chaud (th 7-8) pendant 10 à 12 minutes le gâteau commence à colorer. Retirer du four. Poser la deuxième feuille de papier côté beurré sur le gâteau, rouler ensemble papiers et biscuits. Laisser refroidir. Pendant ce temps, faire la compote de cassis. Laver et égrener les grappes, faire cuire doucement avec le sucre pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps. Laisser refroidir. Démouler avec précaution le gâteau. Retirer les papiers. Etaler sur le gâteau une épaisse couche de compote de cassis. Rouler le gâteau. Couper les extrémités en biseau. Saupoudrez de sucre glace à travers un tamis. Conserver au frais jusqu'au moment de servir. La compote de cassis peut être remplacée par de la confiture de cassis.

GELEE DE CASSIS @CONS@

Faites crever en remuant 2 kg de cassis bien lavés, en grappes, avec 1/2 litre d'eau, sur feu moyen. Conservez quelques feuilles qui donneront un bon goût à la gelée. Mettez le tout dans une étamine et laissez suspendu toute une nuit. Ajoutez au jus obtenu 800 g de sucre par kg. Faites cuire 15 mn environ jusqu'à ce que la gelée soit prise.

GLACE AU CASSIS

Pour 6 personnes: 400 g de cassis, 1,5 dl d'eau, 300 g de sucre, 100 g de crème fraîche. Pour garnir: pralines roses hachées ou amandes hachées.

Lavez, séchez et égrenez le cassis, passez les fruits au mixeur puis passez la purée obtenue au tamis. D'autre part, faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition, maintenez-la 2 mn et laissez refroidir. Mélangez le sirop de sucre et la purée de cassis, ajoutez la crème fraîche, versez dans la sorbetière et faites prendre. Servez la glace en boules saupoudrées de pralines roses ou d'amandes hachées, ou de crème Chantilly avec un filet de liqueur de cassis.

LIQUEUR DE CASSIS

1 litre d'alcool à 40°, 1 kg de cassis.

Bien laver les grappes. Mettre dans un bocal de verre en laissant quelques feuilles. Recouvrir avec l'alcool. Couvrir et laisser macérer pendant 2 à 3 mois. Egoutter les fruits. Recueillir l'alcool, y ajouter un sirop de sucre fait avec 375 grammes de sucre et un demi-litre d'eau, chauffé jusqu'au premier bouillon. Les grains de cassis très forts en alcool peuvent être roulés dans le sucre cristallisé.

LIQUEUR DE CASSIS

Dans un bocal d'1 et 1/2 litre mettre des baies de cassis couvrir de vin rouge et ajouter 60ml d'alcool à 90°. Laisser en couveuse (température 40°) 3 mois. Filtrer et presser les baies. Dans des bouteilles de 1 litre mettre 100 g de sucre et compléter avec du jus. Pour utiliser la liqueur avec du vin blanc mettre 250 g de sucre par litre et compléter avec du jus.

MOUSSE DE CASSIS

Pour 4 personnes: 400 g de purée de cassis achetée toute faite ou 600 g de baies de cassis surgelées, 1 feuille de gélatine, 60 à 100 g de sucre glace (selon les fruits utilisés), 200 g de crème fraîche liquide.
Si vous préparez vous-même la purée de cassis, passez-les fruits au mixeur. Filtrez la purée obtenue au chinois pour éliminer les graines, Faites tremper la gélatine pendant quelques minutes à l'eau froide; essorez-la. Faites tiédir un verre de pulpe de cassis et délayez-y soigneusement la gélatine. Mélangez le reste de pulpe avec 40 g de sucre, ajoutez le tout au mélange à la gélatine et remuez bien pour avoir une préparation homogène. Battez la crème fraîche au fouet électrique avec le reste de sucre. Si vous utilisez de la crème épaisse, ajoutez quelques cuillerées de lait froid. Mélangez délicatement la Chantilly à la purée de fruits. Au moment de servir, garnissez à volonté de Chantilly réservée et servez bien frais, avec des biscuits. La purée vendue pour sorbets est déjà sucrée, de même que les fruits surgelés. Par contre si, en saison, vous utilisez des fruits frais, il faudra augmenter la quantité de sucre. Le mieux est de goûter la préparation et de l'adoucir selon son goût. De la même façon, vous ferez des mousses de fraises ou de framboises.

RATAFIA DE CASSIS

1 poignée de framboises, 1,250 kg de cassis bien mûrs, 1 litre d'eau-de-vie, 150 g de sucre.
Débarrasser les baies des vestiges du calice. Dans un récipient (en grès de préférence), placer les fruits et recouvrir d'eau-de-vie. Laisser macérer 3 mois à l'ombre. Passer la liqueur. Faire fondre le sucre dans un peu d'eau. Mélanger sirop et eau-de-vie. Conserver en bouteilles bien fermées.
Variante: Après la macération, exprimer le jus des baies et lui ajouter la moitié de son poids de sucre. Mélanger le sirop obtenu à l'eau-de-vie.

SIROP DE CASSIS

500 g de cassis, 1/2 litre d'eau, 1 kg de sucre.
Lavez le cassis et égrenez-le. Portez l'eau à ébullition avec le sucre. Laissez bouillir 10 mn en remuant. Ajoutez le cassis, laissez bouillir encore 10 mn. Filtrez en pressant bien sur les fruits. Mettez en bouteilles et bouchez soigneusement. Ce sirop peut être employé pour aromatiser le lait, le yaourt, des crèmes, des glaces.

SORBET AU CASSIS

Pour 6 personnes: 1/2 litre de purée de cassis, 1/2 litre de sirop de sucre, le jus de 1 orange, 1 c à soupe de liqueur de cassis.
Mélangez la purée de cassis, le sirop de sucre, le jus d'orange et la liqueur. Faites glacer en sorbetière. Servez en boules dans des coupes. La purée de cassis peut s'acheter toute faite ou se préparer avec des fruits frais passés au mixer, puis au tamis (il faut environ 1 kg de cassis).

SORBET AU CASSIS AUX POIRES @POIR@

Pour 6 à 8 personnes. Sorbet: 1 kg de cassis, 3 dl d'eau, 500 g de sucre. Meringue italienne: 1 blanc d'oeuf, 50 g de sucre. 6 poires, 1/2 litre d'eau, 125 g de sucre, 6 c à soupe de gelée de groseille ou de cassis.

Préparez le sorbet: équeutez les cassis, passez-les au mixeur et filtrez le jus. Versez l'eau chaude sur le sucre, portez à ébullition et laissez refroidir (le sirop doit peser 30° Baumé au pèse-sirop, Le sirop de canne du commerce pèse 34° Baumé). Quand il est froid, mélangez-le au jus de fruits. Versez le tout dans la sorbetière et faites glacer. Préparez la meringue: fouettez au bain-marie le blanc d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que la meringue forme des pointes au bout du fouet. Incorporez rapidement à la préparation glacée. D'autre part, vous aurez fait pocher les poires pelées, épépinées et coupées en lamelles épaisses, dans un sirop de sucre préparé avec le sucre et l'eau (10 à 12 mn). Elles seront égouttées et refroidies au moment du service. Présentez le sorbet dans des coupes, en boules, avec des lamelles de poires et de la gelée de groseille ou de cassis (cette gelée peut être fondue et versée au dernier moment dans les coupes).

SOUFFLE A LA CONFITURE

Pour 8 personnes: 24 biscuits à la cuillère, 500 g de confiture de cassis, 4 oeufs, 160 g de sucre semoule, 8 cuillerées à soupe de kirsch, 6 cuillerées à soupe d'eau.

Préparer un mélange moitié eau moitié kirsch pour imbiber les biscuits à la cuillère. Tapisser de biscuits à la cuillère imbibés de kirsch dilué le fond du moule. Tapisser ensuite les bords du moule de biscuits imbibés. Verser la confiture de cassis. Dans une terrine travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse, parfumer de kirsch. Ajouter à cette préparation les blancs d'oeufs battus en neige ferme. Verser sur la confiture cette préparation et cuire à four chaud 25 minutes environ. Servir immédiatement.